ANNO QUARTO — N. 44. SABBATO 31 GENNAJO 1846

L'AMICO DEL CONTADINO

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETÀ
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

—

AGRICOLTURA

CRONACA DEL MESE DI GENNAIO

Il nuovo anno, dopo aver dato un dolce addio al suo fratello maggiore che se n' andava rabbioso e pieno di magagne, comparve al mondo bello e sereno, senza corteggio di aquiloni di nevi o pioggie, e solo in questi ultimi giorni si ammalò con nebbie e pioggie. La stagione però fu propizia, e il contadino potè tutto giorno lavorar sul campo, per cui alcuni sono venuti in persuasione che questo sarà l' anno della cuccagna, che Dio lo voglia!

I contadini adunque continuarono i lavori dei fossi, il taglio delle siepi e quello dei boschi, l'estirpamento delle piante vecchie e la potatura delle viti; vi fecero gli scavi per le future piantagioni di gelsi e viti; in qualche luogo si bonificò e si livellò il terreno, pratica che da pochi si fa, e che tanto importa nell' agricoltura, essendo essa un miglioramento agrario. Il Contadino comincia a sentire il bisogno di concimar i prati, e già alcuni vennero coperti di letame. Questo è un gran passo pel progresso della nostra agricoltura. Ma ci convien fare qualche cosa di più, conviene provvedere al sempre crescente bisogno di foraggi non solo colla concimazione de' prati, ma spingere l' industria agricola a formare dei prati irrigatori almeno là dove vi è l' opportunità dell' acqua. E il Friuli da qualch' anno va sempre più estendendo questi tentativi, i quali co' loro buoni risultati invoglieranno altri ad imitarli. Intanto diremo che una marcita fu fatta a Villutta nel podere del signor Koenisberg, ed i nostri agricoltori che furono a vederla rimasero soddisfatti, e alcuni anzi si propongono di fare, se non marcite, de' prati irrigatori.

Gli animali sono in buon stato, e sono sostenuti nei prezzi, perchè in quest'anno i foraggi abbondano. I seminati sono dovunque bellissimi, ed è a sperare che avremo a suo tempo un buon raccolto, essendochè le seminagioni de' cereali invernali furono copiose. Il mercato de' grani

subì qualche piccolo ribasso ne' prezzi, e in generale vi ha una generale languidezza negli affari. Le grandi speculazioni in grani furono fatte nella speranza che venissero aperti i porti dell' Inghilterra alla libera introduzione; ora questa libertà venne protratta dalle irresoluzioni del gabinetto, che prorogò la convocazione del Parlamento; ma non v' ha dubbio essa verrà accordata perchè i bisogni la richiedono e i partiti la vogliono.

In un momento in cui la quistione del commercio dei grani occupa tutte le teste in Inghilterra, ed attrae l' attenzione dell' Europa intiera, è interessante il vedere come l' esperienza, la quale non conosce lo spirito di sistema, e non ha nessuna compiacenza pei partiti politici, parli su questo particolare. Sono già più di tre secoli che il prezzo de' cereali è molto più alto in Inghilterra che negli stati europei. Dal 1553 al 1662 il prezzo medio del frumento, preso per dieci anni, era di 12 franchi 50 centesimi. Alla stessa epoca, il prezzo del grano in Francia non era la metà di questa somma. Dal 1720 al 1780 il prezzo medio dell' ettolitro di frumento era in Inghilterra di 19 franchi, ed in Francia di 13 franchi e 50 centesimi, in Polonia ed in Russia di 5 franchi. In questi ultimi anni i prezzi medj furono: in Inghilterra 24 franchi 60 centesimi, in Francia 19 franchi, in Polonia ed in Russia 7 ad 8 franchi. Il parlamento fece pubblicare in questi ultimi anni i documenti dei grani importati, dai quali risulta che per undici ricolti consecutivi in dieci anni e mezzo, (dal 1828 al 1838) cinque dei quali cattivi o mediocri, e sei più o meno abbondanti, furono importati 21,075,972 ettolitri; o per annata media 2,007,233 ettolitri. Nei quattro anni e mezzo di carestia furono importati 19,962,687 ettolitri, che rappresentano per annata media 4,436,153 ettolitri, e nei sei anni di abbondanza 1,112,285 ettolitri o per annata media 222,457 ettolitri. Però nel 1839 s' importarono 7614000 ettolitri di frumento e nel 1840 6768000 ettolitri. Ma in quest'anno vi ha una grande eccezione, poichè oltre allo scarso raccolto di grani, vi ha il danno grandissimo della malattia delle patate, per cui la classe povera e laboriosa ha perduto il suo vero alimento. Ognuno quindi vede che la media dei cinque anni di carestia sarebbe molto al dissotto dei bisogni presenti.

Il commercio delle sete presentò in questo mese un aspetto un po' più animato. Le manifatture per supplire agli scarsi loro depositi, acquistarono varie partite di lavorati, anche nei titoli mezzani, ma di buona qualità; la convenienza dei prezzi contribuì senza dubbio a stimolare le transazioni. Alcuni però non sanno rendere ragione del perchè vi sia questo languore nel commercio serico, essendochè ora cessò quella febbre delle rovinose speculazioni, svanirono i timori di una carestia, e le fabbriche sono in lavoro continuo, nè il raccolto delle sete fu ricco. Il sig. A. C. crede che tale freddezza derivi dalla mancanza se non totale certo poi parziale per le nostre sete del mercato di Londra, il cui consumo può dirsi ridotto ora alla metà di quello era in addietro pei continui arrivi colà di sete cinesi e bengalesi. Ognuno ormai sarà persuaso essere un' illusione quella, in forza della quale riposiamo sicuri sull' avvenire delle nostre sete, col dirsi che le cinesi e le bengalesi non ponno essere adoperate a tutti gli usi della fabbricazione. Sia pur ciò vero, ma non sarà men vero, che le 12 a 16,000 balle di seta, provenienti ogni anno dall' ultimo oriente, vengono tutte nell' Inghilterra consumate e ch' esse dimezzarono la domanda delle italiane. Nè la Francia, la quale sempre più va redimendosi dal bisogno di esportare seta dall' esterno coll' accrescere la propria produzione interna, la Svizzera, il Reno, Vienna bastano ad indennizzarci del diminuito consumo di Londra. Da tale nuovo stato di cose pare si debba conchiudere che i prezzi delle sete non possono lasciar concepire troppo lusinghiere speranze per l' avvenire, e che anzi essi andranno negli anni futuri, soggetti ancora a diminuzione. La qual diminuzione, ove seguisse a lenti gradi così da non poter essere causa di gravi crisi e fosse la conseguenza dei minorati prezzi della materia prima, cessata quell' insana gara che ogni anno manifestasi nella compera dei bozzoli, sarebbe, a creder nostro, un' ancora vera di salute per le nostre sete. In fatti ove i prezzi di queste, che al presente, trattandosi di una merce totalmente di lusso, sono esageratissimi, venissero alquanto ridotti, ragionevolmente ridotti, egli è certo che le nostre sete meno dovrebbero temere la concorrenza delle straniere, e ad ogni modo, poichè pel ribassato loro prezzo, otterrebbonsi a più buon mercato le stoffe indi fabbricate, e più esteso e più generale sarebbesi di queste il consumo, ne verrebbe necessariamente nel commercio delle sete quella vivacità che ora tanto si deplora. E quella diminuzione nei prez-

zi delle sete, per quanto possa essere da taluni temuta, è a nostro avviso la necessità, che presto o tardi dovrà pure avvenire, e che ristabilirà l' equilibrio in un commercio, che da troppi anni infido fu cagione di tanti rovesci anche nelle piu colossali fortune. G. B. Z.

ECONOMIA INDUSTRIALE

SULLE CONDIZIONI DELLA INDUSTRIA SERICA NELLA PROVINCIA DEL FRIULI

Rapporto alla Commissione permanente dei Congressi Scientifici d' Italia.

I.

Nozioni Generali

Chiamato a far parte della Commissione permanente che la Sezione di Agronomia e Tecnologia del Sesto Congresso scientifico italiano istituiva nella tornata 23 settembre 1844 stimai sdebitarmi dell' onorevole carico a me imposto, limitando queste mie osservazioni ad una singola Provincia d' Italia, vale a dire al solo Friuli. — Il quale ho creduto di preferenza far soggetto del mio rendiconto non per quello spirito di vanagloria municipale che taluni scambiano volentieri col santo amore di patria, ma perchè discorrendo campi più vasti mi sarebbe riuscito malagevole il procacciarmi qua e colà colla bramata sollecitudine tutte le notizie e quei positivi elementi dei quali indispensabilmente abbisogna chi di proposito voglia indagare le condizioni della serica industria in tutti i diversi paesi d' Italia, istituendo tra l' uno e l' altro dei medesimi i necessari confronti.

Arrogi che il Friuli a non dubitarne è meritevole di particolari considerazioni, sia che si guardi alla importanza attuale de' suoi prodotti serici raffrontato con altre Provincie, sia che si ponga mente ai progressi industriali fin qui fatti, e che con lento, ma sicuro passo va ogni giorno facendo, o perchè in fine questo paese attesa la sua posizione presso che appartata, e per altre cagioni ancora che lungo verrebbe accennare non è noto gran fatto ne' suoi rapporti storici, ed economici al di là dei limiti provinciali.

E benchè alla Commissione corra obbligo di occuparsi collettivamente degli studj serici, ò ferma lusinga che la medesima non isdegnerà benevola accettare quel poco che le mie deboli forze sono in grado di offrirle, e che il rendiconto della serica industria Friulana da me tessuto non sarà per avventura riguardato come un nudo bilancio di importazione e di esportazione, nè a me dato biasimo di aver voluto fare del Friuli un isola commerciale, trattando questioni economiche sopra una scala limitata e ristretta e senza connettere gli sforzi del Friuli con quelli delle altre Provincie.

Ne' suoi attuali confini la Provincia del Friuli, estremo lembo della italiana penisola verso Nord-Est, comprende un' ampia pianura di alluvione la quale dalle alpi distendesi al mare Adriatico. Non è bagnata da fiumi che le arrechino colle loro acque in irrigui canali spartite feracità; ma il Tagliamento, ed altri minori torrenti che impetuosi, ed a modo di rete la solcano, vengono in quella vece sottraendo buon tratto di terreno alla coltivazione, ed altro ne rendono per le disseminate ghiaje più o meno sterile ed ingrato.

Più vasta di tutte le altre Provincie del Regno Lombardo Veneto dopo la Milanese, quella del Friuli è fra le Venete eziandio la più popolosa, contando secondo l' ultima anagrafi 415,873 abitanti e questi sparsi sopra una superficie di 6542 chil., ossia di 1939 miglia ital. Il terreno coltivato si fa ascendere alla quantità di 164,000 tornature, a 111,000 quello dei prati, a 150,000 quello dei boschi. La zona superiore, e la media sono calcareeghiajose, mentre la inferiore, che al paragone è più fertile, può dirsi un miscuglio di argilla e di sabbia.

La condizione topografica di questa Provincia che dalle altre distinguesi, abbracciando ne' suoi termini le eccelse alpi e la spiaggia del mare, è delle più singolari e svariate " Diresti (così un recente ,, scrittore) diresti quasi di vedere nel ,, Friuli un emblema, un finito compendio , degli accidenti moltiplici delle più lon- ,, tane ed opposte varietà che si riscon- ,, trano sulla faccia del mondo univer- ,, so ,,.

Ridenti e amenissimi i colli che a piè delle maestose alpi verdeggiano ombrati da castani o da vigneti ricoperti, salubre l' aria, mite il clima, comunque la pianura dai venti invernali signoreggiata. Squisite le frutta, saporitissime le uve onde spremonsi il Rifosco, il Cividino, il Piccolito, il Pignolo, il Caneva, il Romandolo, la

Rabiola. Quasi bastevole all' interno consumo il raccolto del frumento, insufficiente quello del mais o frumentone che deve presso che esclusivamente nutrire i tre quarti della popolazione. Sopperisce a cotesto vuoto in gran parte la serica industria, come pure ad altri bisogni reali e fittizj, dappoichè se non vanno errati i calcoli della Camera Provinciale di Commercio in Udine, il prodotto della seta fa entrare annualmente in denaro nella Provincia del Friuli la somma di circa 7,000,000 di Lire italiane. Questi risultati dimostrano che la serica industria non è fra noi stazionaria, e smentiscono la taccia che taluno in proposito non guari diede gratuitamente al Friuli di *aver fatto insignificanti progressi; di non presentare indizj di miglioramento.* Eppure le sete friulane ebbero premj nella esposizione degli oggetti d'industria tenutasi or sono pochi mesi nella Capitale dell'Impero Austriaco, e se in uno de' più accreditati giornali italiani leggesi, essersi nel 1844 distinto il Friuli per le sue seterie anche l' autorità del chiarissimo avv. cav. Giovanetti è di qualche peso. " I Lombardi (dic'egli) sono giunti per lo meno ad eguagliare i Piemontesi negli *Organzini* — vi si appressano a gran passi quelli di Roveredo del Vicentino e del Friuli „.

Che poi il Friuli possegga gli elementi più favorevoli per ottenere buonissime sete egli è indubitato, e le sete friulane sono al giorno d' oggi ricercate per vivacità di colore, lucidezza, e nettezza. Mancano peraltro generalmente di buona torta, per lo che non riescono gran fatto consistenti ed acconcie all' incannaggio, presentando inoltre certa lanuggine che a' fabbricanti non garba.

Per sommi capi accennati i pregi e difetti delle nostre sete noteremo, che il Friuli secondo i calcoli di un dotto economista nel 1763 produsse libbre 100,000 di seta greggia pari a chilogrammi 30,123: che le statistiche officiali del 1818 fanno ascendere questo prodotto a chilogrammi 45,632, e che finalmente dai prospetti publicati dalla Camera di Commercio di Udine il medesimo risultò nel 1844 di chilogrammi 127,258. Questo notevole aumento di produzione in ventisette anni vaglia a chiarire che pur esso il Friuli ha fatto e va facendo progressi nei varj rami della serica industria.

(*sarà continuato*).

P. Antonini.

GIARDINAGGIO

IV.

DEI VASI

Parlando di vasi da fiori, la prima questione che si presenta a trattare è questa: se sia più conveniente tenere le piante in vasi ampii o ristretti.

Non vuolsi gran sforzo d' immaginazione per comprendere che il recipiente dev' essere proporzionato al progressivo sviluppo del vegetale che si coltiva; nullameno considerando che pei vasi si fa uso d' una terra artificiale e feconda, quale non tanto facilmente troverebbe la pianta nel suo stato naturale, così puossi ammettere la convenienza d' un vaso piuttosto inferiore che superiore ai bisogni delle stesse, poichè in piccolo spazio ella trova molto nutrimento.

Se poniam mente alle consuetudini dei coltivatori vediam pratiche disparatissime. Il principiante fa uso per consueto di vasi grandi. Vien da ridere talvolta vedere un piantoncino, una barbatella, un seme appena nato perduto in un immenso vaso che potrebbe contenere un florido arbusto. Ma il principiante non vi bada più che tanto: egli ha pochi individui a educare e il gran volume de' suoi vasi non l' imbarazza — I provetti giardinieri invece tendono all' altro estremo: usano di vasi molto piccoli. Vi sono i giardinieri speculatori, quei che fan commercio di piante, i quali le tengono in vasi estremamente piccoli, nel doppio scopo d' occupare il minor spazio possibile e per la facilità della spedizione. Ne viene da ciò che i compratori poco esperti, dall'osservare che i giardinieri di professione han questa usanza, l'adottano come un assioma e lascian perire di sfinimento le piante per cui han profuso danaro e cure — Vi sono i giardinieri che coltivano per diletto proprio od altrui: anch' essi studiano il modo di stringere il maggior numero d' esemplari possibile in un circoscritto ricinto e adoprano piccoli vasi; ma allora stanno ben attenti allo sviluppo delle piante loro, e quando s' accorgono che incominciano a patire, cangiano il vaso in un più ampio, o vi riparano altrimenti. E l' accorgersi è facil cosa. Le radici scappano pel foro del dissotto del vaso, ne tapezzano gli orli e si mostrano alla superficie, la terra s' inaridisce prestamente ad onta

delle profuse irrigazioni, e la pianta intristisce.

In generale il coltivatore quando vede un suo vegetabile qualunque ingiallire, arrestarsi nello sviluppo, dar piccoli fiori e imperfetti; quando insomma il vede ammalato senza conoscerne la causa, si deve esaminar le radici. A questo fine si rovescia la zolla intiera su l' una mano e la sostiene (ciò che dicesi *rovesciare in pane*) o coll' aiuto d' una tavola o d' un assistente se il vase è grande. In tal guisa s' osserva se il foro scolatore è otturato; se vi sian vermi ed insetti; se la terra v' è conveniente; se le radici han sofferto, ecc. e si rimedia. Se la causa dell'intristimento è l' eccessiva copia delle radici che tapezzano tutto il vaso, avviene spesse volte che la zolla non vuole uscire; allora si battono leggiermente gli orli del vaso contro un legno qualsiasi, tenendolo sempre rovesciato, o s' inoltra un corpo duro nel foro e si preme, o si caccia una lama di coltello ai lati della zolla finch' esce tutta. Che se in nessuna guisa si può cavar la zolla, ciò che accade specialmente nei vasi di legno o di forme strane, non v' è altro espediente, se non si vuol perdere la pianta, da quello in fuori di rompere il vaso istesso.

Eseguitosi il rovesciamento, per la quale operazione s' aspetterà che la zolla sia asciutta, o si vuole adoprare il medesimo vaso, o lo si vuole ingrandire. Nell' uno e nell' altro caso bisogna tagliare le piccole radici intorno, togliere le putride o muffate, e levare con taglio netto per alcune linee all' ingiro quella specie di tappeto intrecciato di radichette che s'osserva molte volte grosso un buon dito trasverso. Trascurando questa operazione la pianta patisce. Dopo si batte leggermente la zolla per liberarla dalla vecchia terra più che si puote, la si rinnova e si pone per qualche giorno al riparo dai raggi del sole. La primavera, quando s'espongono, e l'autunno, innanzi di ritirarle, sono le stagioni meglio opportune pel cangiamento dei vasi; ma e' s' andranno cangiando a seconda del bisogno or l' uno or l' altro da aprile sino a settembre. Vi sono piante che vogliono essere cambiate di vaso l' una, le due e più volte durante l' anno. Dopo settembre, in ispecie per le piante esotiche e delicate si cessa dal molestarle. S' anche il vaso sarà pieno di radici a quell'epoca, la pianta non soffrirà durante l' inverno; solo che esigerà un innaffio un po' più abbondante.

Alcun amatore dopo avere ingrandito il vaso ad un arbusto sino ad un dato punto, lo impiccolisce di molto tagliandone le radici. In tal caso tagliano anche i rami della pianta, per metterli in proporzione colla forza produttiva diminuita dalle radici. Qualch' altra volta s' appigliano al partito di trapiantare in piena terra l' arbusto cresciuto a dismisura: in tal modo ottengono dei fiori superbi e un bel ornamento al giardino, avendo cura di rinnovare in vaso un più piccolo esemplare. È moda che estendesi ed è osservata nel Belgio e nell' Olanda, questa di coltivare le più belle e le più rare piante in piccolissimi vasi, riducendole con arte particolare a nane dimensioni, ed ottenendone nullameno graziosissimi fiori. In simil guisa s' arriva a conservare in una camera comune una vistosa raccolta di specie e d' esemplari.

Avvertasi che alcune piante per crescere rigogliose e produrre molti e bei fiori, amano decisamente vasi ristretti e patiscono in quelli un po' grandi. Esse non devonsi cambiar di vaso se non quando le loro radici ne hanno interamente tapezzate tutte le pareti. Tali sono a mo' d' esempio la *begonia nitida*, molte *giustizie, acacie, piombaggini, fuchsie* ec. ec.

Le casse di legno sono le più idonee alla coltivazione delle piante: in esse vi son meglio garantite dall' umido, dal gelo e dall'eccessivo calore. Il legno dev'essere stagionato: si preferiscano il rovere, il castagno, l' abete. Le casse lavorate con diligenza, s' inverniciano ad olio esternamente e s' intonacano di catrame nella interna superficie. Per gli agrumi, alcuni arbusti forastieri e certe piante crasse che si fanno giganti, sarà bene aver casse di legno a cerniera, ossia che si disuniscano a piacimento, pel fine di provvedere con facilità ai trapiantamenti e rinnovamenti della terra.

Ma essendo troppo incomodo e dispendioso il tenere ogni pianta in casse e cassette, conviene appigliarsi ai vasi di terra ben cotta. La cattiva cottura li rende fragili, per cui romponsi facilmente, s'imbevono d' acqua e la ritengono a lungo, si coprono di colore verdiccio e fan perire le piante.

La forma dei vasi sia a cono troncato, semplice, senz' orlo, o piccolissimo, scevra da qualunque ornamento. Così almeno deve averli chi brama l' economia dello spazio. L' eguaglianza della suddetta forma farà che nello stesso ricinto si riponga un doppio numero di vasi e riesce più agevole il maneggiarli.

Non è buona pratica l' aver vasi esternamente inverniciati a lucido come s' usa da molti. Hanno l' inconveniente di ritenere troppo a lungo l' umidità e di concentrare in soverchio modo i raggi del sole.

Ciascun vaso avrà nel suo fondo un foro che conceda libero il passaggio all' acqua sovrabbondante delle irrigazioni. In corrispondenza di esso foro si collocano pietruzze o ciottoli, che meglio ne permettono l' infiltramento, opponendosi che la terra l' ottari. Alcuni vi pongono conchiglie di crostacei, che se si prestan bene per la forma, hanno l' inconveniente di lasciarsi con facilità penetrare e decomporre dalle radici. In tutti i vasi di piante che amano terra magra e sabbiosa e pochi innaffii, si porranno in abbondanza i ciottoli e le pietruccie.

Il fondo dei vasi dev' essere alquanto concavo dallo infuori all' indentro: s' è piatto impedisce l' uscita all' acqua. Vi si rimedia però ponendovi al di sotto dei pezzetti di legno o di rottame.

ANGELO PASI

ZOOIATRIA

CIMURRO ACUTO DEI CAVALLI

Questa terribile malattia che si trasmette con tanta facilità da cavallo a cavallo, sembra oggi fuor di dubbio che possa passare dal bruto all' uomo, sul quale produce effetti tristi, del tutto uguali a quelli che induce nell' animale che la trasmette. Ciò dee far avvertiti coloro che hanno in custodia cavalli attaccati da questo morbo. Sembra però dietro le sperienze del D. Thompson che nella cura del cimurro acuto dei cavalli giovi assai l' uso dell' iodio, amministrandone circa 150 gocce di tintura diluita con acqua nel corso d' un giorno, e continuandone l' amministrazione per più settimane. Dicesi che la malattia si vince con questo rimedio. Forse nel caso disgraziato che si comunicasse all' uomo potrebbe tentarsi e giovare lo stesso rimedio.

C. RIDOLFI.

(*Giorn. Agr. Toscano*).

INDUSTRIA DOMESTICA

FABBRICAZIONE DEL BURRO

Diligenti e bene intese sperienze sono state fatte in Scozia intorno all' utilità comparativa dei vari metodi conosciuti per fabbricare il burro. Ne sono state tratte delle conclusioni che ci sembrano interessanti e che ci ispirano confidenza, anche perchè si accordano perfettamente con alcune osservazioni già da noi fatte sulla stessa materia. Quindi ci affrettiamo a darne contezza ai nostri lettori a vantaggio specialmente di quelli che fanno della preparazione del burro il soggetto della loro industria.

1. La crema o panna si riscalda quando si batte nella *baratta*, e questo calore che si sviluppa ritarda e diminuisce la separazione del burro. Giova specialmente se la crema è densa e la temperatura dell' ambiente è elevato, di versare un poca d' acqua fredda nella *baratta* nel momento in cui sta per separarsi il burro.

2. Quanto meglio è separata la crema del latte al quale soprammonta, più riesce pronta la separazione del burro.

3. Riscaldando a *bagno-maria* la crema fino a circa 60.° e poi lasciandola raffreddare prima di gettarla nella *baratta*, la separazione del burro si fa prontamente purchè la crema sia ben priva di latte, ed il burro che ne proviene è più abbondante e migliore al gusto, ma si conserva male giacchè irrancidisce prestissimo.

4. Il metodo più economico, comunque un poco più faticoso, è quello di battere tutto insieme la crema ed il latte riuniti quando si manifesta il primo segno di acidità. Si ottiene una dose di burro molto maggiore, il prodotto è d' eccellente qualità, e si conserva benissimo purchè il burro sia ben lavato e ridotto compatto colla manipolazione e la percussione.

Aggiungeremo terminando questi cenni che il latte dolce che avanza alla fabbricazione del burro, serve ottimamente ad impastare la farina colla quale si vuol fabbricare del pane, in quel modo stesso in cui si adopera l' acqua ordinariamente. Il pane riesce eccellente e com' è naturale, più nutritivo.

C. RIDOLFI.

VARIETÀ

BIBLIOGRAFIA

DI ALCUNI GIORNALI.

Se badi ad alcuni il giornalismo è poco meno che una peste; è un perditempo per coloro che sanno, è un infarinamento per coloro che non sanno; alcune idee buttate là senza un legame, senza un principio generale che le metta in armonia; scempiaggini dall' una parte, adulazioni dall' altra; descrizioni di prove e riprove che non furono mai fatte; di scoperte che non furono mai tentate, di novità che nascono e muoiono nello stesso dì, e che so io? E poi, aggiungono dessi, in molti giornali altro non leggesi che lodi sterminate a' cantanti, ai ballerini, i trionfi degl' istrioni di ogni sorta, e lasciano in un canto gli uomini virtuosi, le magnanime azioni, l' onesto e il coraggioso cittadino. Se badi ad altri, questi non vedono progresso, nè miglioramento morale e civile del popolo se non per mezzo del giornalismo. Quest' è, per essi, la tromba che diffonde per ogni dove le utili verità, che educa il popolo, che lo tiene desto attivo. Senza il giornalismo il popolo rimarrebbe nella sua beata ignoranza, o con quel poco che apprese nelle scuole; per essi il giornalismo è la strada ferrata delle idee, della civiltà, dell' umanità, dell' ordine. Ed io giornalista sto con questi, e ne sono persuaso e convinto. E perchè appunto ne sono persuaso e convinto continuerò ad adoperarmi come so e posso, raccomandando nello stesso tempo la lettura di altri giornali che adempiono onorevolmente il loro ufficio, e che più direttamente risguardano il popolo.

Cominciamo, come ragion vuole, dal più vecchio de' nostri fratelli, dalla Guida dell' Educatore, che si pubblica in Firenze dall' Ab. Raffaello Lambruschini, al quale andarono e vanno uniti i nomi di degni ed illustri uomini autorevoli all' Italia. E a formarsene un' idea dell' eccellenza di questo giornale basterebbe leggere le varie lezioni del Lambruschini intorno all' *Istruzione morale e religiosa*, che sono di una bellezza e semplicità maravigliosa; *i Pensieri vari*, di N. Tommaseo, il cui nome è una lode; la *Educazione in famiglia* di Bianciardi, lavoro mirabile, frutto di continuo e sapiente studio: i *Discorsi sulla storia fiorentina* di Atto Vannucci e specialmente l' *Assedio di Tortona* di N. Tommaseo che sono scritti invidiabili, e di una bellezza inarrivabile. La Guida dell' Educatore la consideriamo come uno dei più utili giornali che Italia abbia, essa dovrebbe trovarsi in ogni casa, e leggersi da ogni madre, da ogni educatore.

L' Amico del Popolo è il vero nostro fratello ed amico, e ne siamo superbi veggendolo come franco batte una via che dovrà senz' altro migliorare le condizioni del popolo. Oh egli è il ben venuto! e noi speriamo che il popolo lo accoglierà con gioia. Esso porta in fronte un' epigrafe ch' è una verità indubitabile, cioè che *i popoli non avanzano nella industria e nel morale perfezionamento se non con la universale istruzione;* ed è perciò che cerca d' istruirli per le vie più adatte e meglio convenienti. Essendosi egli avveduto che il desiderio di penetrare dove lo spingeva il suo amore, e la sua amicizia, non fu pienamente appagato, comparirà anche in abito più dimesso; così crescendo in umiltà, sarà più modesto e discreto, ed il prezzo di esso sarà tenuissimo per gli artigiani, braccianti, contadini e garzoni di bottega i quali pagheranno 3 soldi al mese pagabili ad ogni dispensa, per l' estero franchi 2 all' anno da pagarsi ogni semestre anticipatamente. Per chi riceve il giornale in foglio grande il prezzo annuo è d' Italiane lire 6.

Il giornale più popolare che vanti l' Italia è l' Artigianello, che si pubblica in Roma dal sig. Ottavio Gigli. „ Questo giornale, scrivono i Compilatori dell' Amico del Popolo, è destinato specialmente a educare il cuore dei figli del popolo a fine di formare dei veri cristiani e degli ottimi cittadini. Queste modeste letture hanno poi la fortuna di essere diffuse fra i popolani da persone caritatevoli, e in ciò noi speriamo di poterle emulare, ove i buoni di questo paese secondino le nostre intenzioni, e ci aiutino con animo generoso a spargere a larga mano fra il popolo il giornaletto che noi scriviamo per lui „. Sarebbe egli un sogno lo sperare che i nostri Signori, i quali traggono le loro risorse dall' agricoltura, e dall' industria e moralità degli agricoltori, volessero diffondere *l' Amico del Contadino*, per trarne un vantaggio maggiore, e pel miglioramento morale dei loro contadini? Anche qui si potrebbe fare qualche piccola facilità sul prezzo annuo, sebbene il prezzo sia tenue assai.

Le Letture di Famiglia è un altro giornale che pubblica in Torino il sig. Lorenzo Valerio, uomo dotto, esperto e benemerito. Gli uomini distinti, che in questo giornale vi collaborano, meritarono le lodi di N. Tommaseo, e alle lodi vi aggiunse un avvertimento, avvisando che sovente la lingua è sconcia. E dell' utile avvertimento essi approfittarono ed ora procede assai meglio. De-

sidereressimo che questo giornaletto fosse più diffuso fra noi, poichè tende esso pure come i suddetti giornali ad una santa causa, offrendo al popolo un'istruzione che gli educa il cuore mentre gli coltiva l'ingegno e lo inizia ad una scienza che è la scienza del Bene.

In Venezia si pubblica l'Artiere, foglio settimanale di chimica, fisica e storia naturale applicata alle arti e al commercio. In tutti i paesi ove le arti e l'industria hanno preso un grande sviluppo, il giornalismo venne in suo aiuto, e si fece istruttore delle classi operaie. In America, si può dire che non v'ha arte che non abbia il suo giornale che la rappresenti. Qui in Italia non so che ve n'esista alcuno di speciale, e qui forse i bisogni sarebbero maggiori. Bene adunque fece il sig. Giacomo Zanardi di riempire questa lacuna, pubblicando un giornale che gioverà grandemente agli artisti, perchè siamo convinti che le cognizioni chimiche più diffuse, meglio apprezzate da coloro che si danno alle arti, diverranno un'occasione di un progressivo perfezionamento. Non solo i fabbricatori più istruiti preparano meglio i prodotti che devono somministrare al commercio, ma ciascuno nella sua sfera diviene più intelligente nel conoscere, ed apprezzare il valore reale di quelli ch'egli adopera; ed è questo senza dubbio uno de' più desiderabili miglioramenti dei quali sempre più deve aumentarsi l'influenza. La fisica industriale si arricchì, da pochi anni, di un gran numero di fatti e di osservazioni nuove; le leggi sì importanti sui gas e sui vapori si stabilirono con una esattezza che nulla lascia a desiderare: l'arte dell'illuminazione venne di molto perfezionata: la teoria del calore fu studiata con attenzione, le sue applicazioni industriali si sono moltiplicate. L'arte di bruciare, di scaldare, di vaporizzare, di seccare, di distillare ecc. è un'arte nuova. Bisogna quindi che l'artista conosca queste novità, e a farle conoscere molto potrà giovare l'*Artiere*. Ma a far conoscere i processi che somministrano questi prodotti, desideriamo che gli articoli non paiano tolti da un dizionario, e messi là per riempire un foglio. Converrebbe incarnarli a qualche arte speciale, e dar loro un certo legame, una certa dipendenza l'uno dall'altro. Così quando si dà la definizione di qualche cosa, importa ch'essa sia esatta. Non è quindi esatto il dire che il *sale marino o culinare è un sale perfettamente neutro formato dalla natura con un acido particolare (acido idroclorico ecc) ed un alcali detto minerale* o *soda*; perchè il sale culinare è un sale aloide composto di cloro e di sodio e viene perciò detto cloruro sodico, come si legge anche nella sinonimia all'articolo sale. Avremmo anche desiderato che dove parla degli usi del sale avesse detto che da esso si ricava la soda e si estrae l'acido idroclorico per la preparazione del cloro. Ma noi vogliamo credere che l'*Artiere* procederà con passi sicuri, e superate le prime difficoltà potrà soddisfare ai bisogni de' nostri artisti.

E' comparso di nuovo il Felsineo e noi lo salutammo con gioia, e ne provammo un piacere grandissimo, come quando si vede un amico carissimo di cui si temeva la perdita. Il sig Berti Pichat ne è il direttore, e tutti già il conoscono per il suo sapere, e pel suo spirito graziosissimo. A lui dobbiamo le relazioni delle conferenze agrarie, che prime forse si tennero in Italia, e ch'egli sa con tanto ingegno redare. " Conosco e vedo il Felsineo, scrive l'illustre Ridolfi, ed ammiro la costanza e lo zelo col quale è redatto. Codeste Conferenze poi mi sembrano le cose più utili che si faccia in Italia a pro dei progressi agrari, e vorrei che ogni Provincia avesse le sue.,, Questo caldissimo voto dell'istitutore di Meleto potrebbe facilmente aver luogo in ogni Provincia, sempre che si volesse, e gli uomini non si perdessero dietro vane ciance, ma amassero e stimassero sè stessi e la patria. Se il Friuli vorrà, come speriamo, avere la sua Associazione agraria, le conferenze prenderanno subito vita. L'Agricoltura non potrà mai progredire se non comunicandosi gli agricoltori scambievolmente le loro esperienze, quelle che riuscirono e quelle che andarono fallite, ragionandovi sopra su le une e su le altre. Coloro poi che non sapessero cosa sono queste conferenze, li preghiamo di leggerle nel Felsineo, e avranno argomento di apprendervi.

G. B. Zecchini.

GHERARDO FRESCHI comp.

CONDIZIONI DELL'ASSOCIAZIONE

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla *Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino* in S. Vito, e dalle *Librerie* filiali di Portogruaro e Pordenone, il prezzo antecipato dell' annua associazione è di Austr. L. 6.90. — Per chi lo riceve *franco* a mezzo della Posta, è di Austr. L. 8.90. — Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, nonchè presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e Librerie sopraindicate.

Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino in San-Vito.*

L' Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO